



PORTABLE GAS BARBECUES

OWNER'S MANUAL

FOR USE WITH L.P. GAS
(LIQUIFIED PETROLEUM GAS) IN CANADA - PROPANE GAS



ANSI Z21.89a-2008/CSA 1.18a-2008
ANSI Z21.58a-2008/CSA 1.6a-2008

CONTENTS

SAFETY	2
INSTALLATION	2
L.P. GAS CYLINDER	4
OPD EQUIPPED CYLINDER	5
LEAK TESTING	6
VENTURI TUBE	6
LIGHTING	7
OPERATION	8
COOKING TECHNIQUES	9
MAINTENANCE	10
TROUBLE SHOOTING	11
WARRANTY	12



Please record your model and
serial number here.

Model number

Serial number

Date of purchase

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER
ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE
READ AND FOLLOW ALL WARNING AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE
FOLLOW ALL WARNING AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE
KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

Onward
MANUFACTURING COMPANY
SINCE 1906
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

11412270LP REV D 12/18/09

SAFETY

Your new gas grill is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. However, as with all gas-fired products, certain safeguards must be observed. **Failure to follow these safeguards may result in damage or injury including fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.** If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer, gas appliance serviceman, your gas company or our direct customer service line at 800-265-2150.

DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance
2. Extinguish any open flame
3. Open lid
4. If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department

WARNING

1. DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

CAUTION

- * FOR OUTDOOR USE ONLY.
- * IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.
- * THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED.
- * SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM HEATED SURFACES.
- * DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR VAPORS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER GAS APPLIANCE.
- * NEVER OPERATE THIS APPLIANCE UNATTENDED.
- * THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE.

Use caution when handling or transporting this product. Metal edges can present a hazard. Use appropriate gloves when lifting or handling. Before lifting remove grid.

ELECTRICAL CAUTION

1. If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:
(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition
and
(CANADA) CSA C22.1 Canadian Electrical Code
2. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
3. Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

INSTALLATION

WARNING

Fuels used in gas or oil-fired appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

"This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

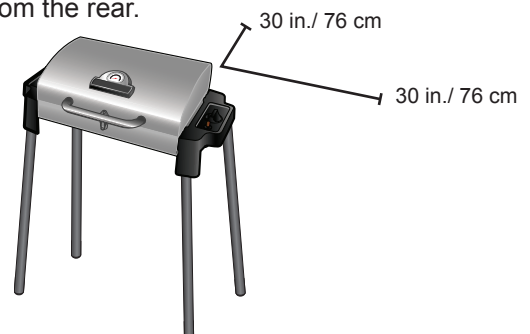
1. In the U.S.A., this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code.

**ANSI Z223.1/NFPA 54 - Latest Edition
National Fuel Gas Code and Latest Local
Codes where Applicable**

In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CSA standards:

**CSA-B149.1 Natural Gas and Propane
Installation Code**

2. The appliance must be located away from combustible surfaces by at least 76cm/30" from each side, and 76cm/30" from the rear.

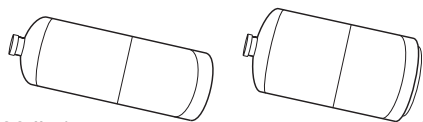


3. DO NOT operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
4. This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY**, DO NOT operate in garage, shed or other such enclosed areas.
5. DO NOT restrict the flow of air to the appliance.
6. Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapours.
7. a. Models: 800314, 800324
800334, 800814
800824, 800834
need to be used with legs
b. This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.
c. Do not store a spare LP cylinder under or near a barbecue grill, or other heat sources. NEVER fill an LP cylinder beyond 80% full: a fire causing death or serious injury may occur.
8. Do not move the appliance while in use.
9. Take caution while operating. The hose connecting the appliance to the supply cylinder can be a tripping hazard causing the supply cylinder to tip.
10. Do not use on tables exceeding 30 in. (76cm) in height (for table top model only).

11. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
12. Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
13. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

600 CONNECTION

Use propane cylinders with a capacity of 14.1 oz or 16.4 oz. You can find these tanks in the camping, hardware or plumbing section of the store you are shopping at.



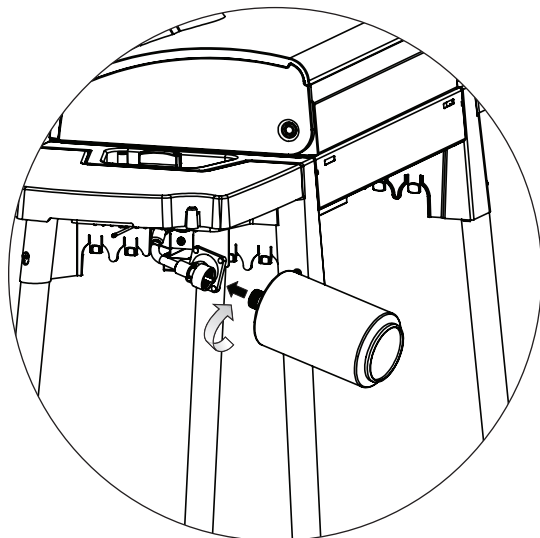
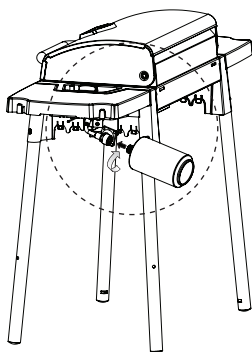
14.1 oz (0.88 lbs)

16.4oz (1.02 lbs)

CAUTION: Use cylinders that are marked “propane fuel” only.
NOTE: Your grill is equipped with a cylinder supply system designed for vapor withdrawal.

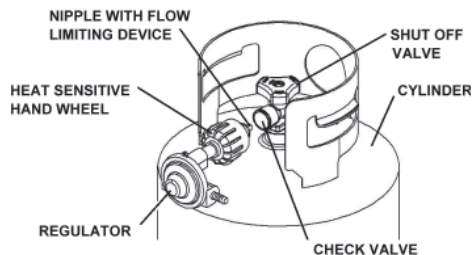
While holding the regulator with one hand, push propane cylinder into regulator and turn clockwise until tight.

WARNING: Do not use a wrench to tighten the connection. Using a wrench could damage the regulator coupling and could cause a leak.



QCC® CONNECTION

1. Be sure cylinder valve and appliance valves are off.



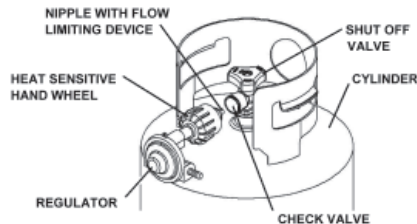
2. Place full LP gas cylinder in LP tank well and secure base as per assembly instructions.
3. Center the nipple in the cylinder valve and hold in place. Using other hand, turn the hand wheel clockwise until there is a positive stop.
 Do not use tools. Hand tighten only. When making the connection, hold the regulator in a straight line with the cylinder valve, so as not to cross thread the connection.
4. Leak test connections. See “Leak Testing”.
5. Refer to lighting instructions. To avoid activating the Flow Limiting Device when lighting, open cylinder valve slowly with the appliance valves off. If the Flow Limiting Device is accidentally activated, turn off cylinder valve and appliance valves, wait 10 seconds to allow the device to reset, open cylinder valve slowly, then open the appliance valve.

LP GAS CYLINDER

QCC®-1 QUICK CLOSING COUPLING

The QCC®-1 system incorporates new safety features required by the American National Standards Institute (ANSI) and the Canadian Standards Steering Committee.

- * Gas will not flow until a positive connection has been made.
- * A thermal element will shut off the flow of gas between 240° and 300° F.
- * When activated, a Flow Limiting Device will limit the flow of gas to 10 cubic feet per hour.



The LP Gas Cylinder is not included with the Gas Grill. Be sure to purchase one with the QCC® valve. This valve is recognized by the external threads on the inlet port of the valve. QCC® equipped cylinders are available from your Gas Grill Dealer.

Any attempt to connect the regulator, by use of adapters or any other means, to any other valve could result in damage, fire or injury and may negate the important safety features designed into the QCC®-1 system.

SPECIFICATION:

1. All LP gas cylinders used with this appliance must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP Gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the *National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission*, as applicable; and
2. The LP gas cylinder used for this appliance must not have a capacity larger than 20 lb. (9 kg).
Approximately 18" (46cm) high
12" (31cm) diameter
3. All LP gas cylinders used with this appliance should be inspected at every filling and re qualified by a licensed service outlet at the expiry date (10 years), in accordance with the DOT (USA) and CTC (Canada) codes for LP Gas Cylinders.
4. All LP gas cylinders used with this appliance must be provided with a shutoff valve terminating in a cylinder valve outlet No. 510, specified in the Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection (USA) ANSI/CSA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect

occur. The cylinder valve must include a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.

HANDLING:

1. Government regulations prohibit shipping full LP gas cylinders. You must take your new cylinder to a LP gas dealer for filling.
2. A filled LP gas cylinder is under very high pressure. Always handle carefully and transport in the upright position. Protect the valve from accidental damage.
3. Do not tip the LP gas cylinder while connecting it to the regulator. Fasten the cylinder securely during transport, use and storage.
4. If the cylinder is tipped after it is connected to the regulator, shut off the gas, disconnect the regulator and have it checked before using again.

STORAGE:

1. Store the LP gas cylinder outdoors in a well ventilated place.
2. Do not store the LP gas cylinder in direct sunlight, near a source of heat or combustion.
3. If you intend to store the grill indoors, disconnect and remove the LP gas cylinder first. Disconnected cylinders must have a dust cap installed and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
4. Keep out of the reach of children.
5. When the LP gas cylinder is connected to the gas grill, the gas grill and LP gas cylinder must be stored outside in a well ventilated place.

OPERATION:

1. Never connect your gas grill to an LP gas cylinder without the regulator provided, and **NEVER TO AN UNREGULATED LP GAS SUPPLY**. The gas regulator supplied with the appliance must be used.
2. **Always** leak test the LP gas cylinder to regulator connection when connecting the LP gas cylinder to the appliance. See "Leak Testing".
3. **DO NOT** operate appliance if the smell of LP gas is present. Extinguish all flame and determine source of LP gas before proceeding. **DO NOT** ignite the appliance until the LP gas leak has been found and sealed.
4. **Always** shut off LP gas cylinder valve when the appliance is not in use.

the cylinder valve. The cylinder must be installed as per assembly instructions. Never fill the cylinder beyond 80% full. A fire causing death or serious injury may

OPD EQUIPPED CYLINDER

OVERFILL PREVENTION DEVICE

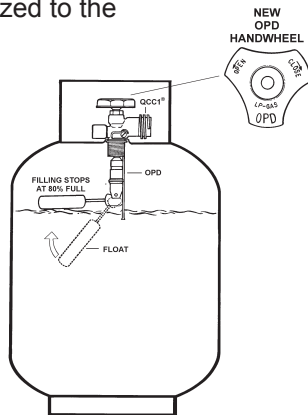
The standard for outdoor gas appliances, ANSI Z21.58/ CAN/CSA-1.6, requires that appliances are to be used with cylinders equipped with an Overfill Prevention Device (OPD).

The OPD is designed to reduce the potential for the overfilling of propane cylinders, thus reducing the possibility of relief valve discharges of raw propane. The OPD causes a slower purge/fill operation. Some consumers have been advised by filling stations that these cylinders are “defective”. This is not a defect. Some propane filling stations may not be aware of this new device and its effect on the purge/fill operation.

New OPDs coming onto the market have new technology that allows for much greater BTU outputs which will decrease the amount of time it takes to purge a cylinder.

IDENTIFICATION

To identify these cylinders, the new OPD handwheel has been standardized to the shape shown.



All models are equipped with a hose and regulator with a QCC®-1 Quick Closing Coupling.

1. The QCC® coupling contains a magnetic Flow Limiting Device which will limit the flow of gas should there be a leak between the regulator and the appliance valve. This device will activate if the cylinder valve is opened while the appliance valves are open. Be sure the appliance valves are off before the cylinder valve is opened to prevent accidental activation.
2. The QCC® coupling incorporates a heat sensitive hand wheel that will cause the back check module in the QCC® cylinder valve to close when exposed to temperatures between 240° and 300°F. Should this occur, do not attempt to reconnect the nut. Remove hose/ regulator assembly and replace with a new one.
3. The pressure regulator is set at 11 inches WC (water column) and is for use with LP gas only. The hose and hose couplings comply with CSA Standard CAN 1.83. No modifications or substitutions should be attempted.
4. Protect the hose from dripping grease and do not allow the hose to touch any hot surface, including the base casting of the barbecue.

5. Inspect seal in the QCC® cylinder valve when replacing LP gas cylinder or once per year whichever is more frequent. Replace seal if there is any indication of cracks, creases, or abrasion.
6. Inspect hose before each use of the barbecue. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged in any way, the appliance must not be operated.
7. For repair or replacement of hose/regulator assembly, contact customer service at 1-800-265-2150 or info@omcbbq.com.

LEAK TESTING

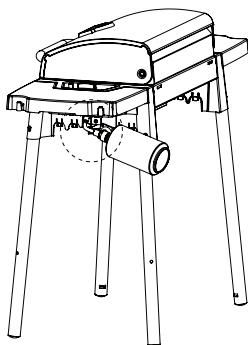
All factory-made connections have been thoroughly tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

AS A SAFETY PRECAUTION:

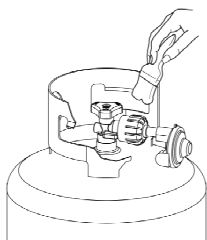
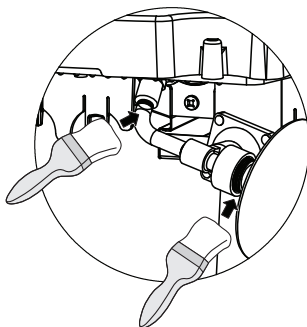
- * **TEST ALL FITTINGS FOR LEAKS BEFORE USING YOUR GAS BARBECUE.**
- * **TEST THE CYLINDER VALVE FOR LEAKS EACH TIME THE CYLINDER IS FILLED.**
- * **TEST FOR LEAKS EVERY TIME YOU CONNECT A GAS FITTING.**
- * **DO NOT SMOKE!**
- * **NEVER TEST FOR LEAKS WITH A LIGHTED MATCH OR OPEN FLAME.**
- * **TEST FOR LEAKS OUTDOORS.**

TO TEST FOR LEAKS:

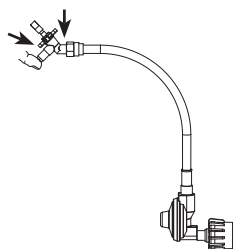
1. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Be sure that cylinder valve and appliance valves are off
3. Connect LP gas cylinder. See "Installation".
4. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
5. With a full gas cylinder, open cylinder slowly.
6. Brush the soap solution on each connection.
 - a. Regulator to propane cylinder connection.
 - b. Valve to regulator connections.
7. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
8. If a leak is detected, close the gas cylinder "shut-off" valve, tighten the connection and retest (Step 5).
9. If the leak persists, contact your barbecue dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.



600 Connection



QCC® Connection

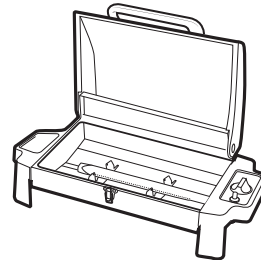


VENTURI TUBE

* KEEP VENTURI TUBE CLEAN.

- * **Blockages caused by spiders insects and nests can cause a flashback fire.**

Although the barbecue might still light, the backed up gas might also ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel.



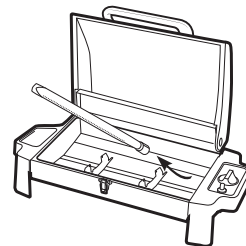
- * **If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately**

Inspect and clean the venturi tube if any of the following symptoms occur:

1. You smell gas.
2. Your barbecue does not reach temperature.
3. Your barbecue heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBE

1. Turn off gas at the source. i.e. the gas cylinder.
2. When barbecue is cool, push burner towards the valve and lift the burner from the barbecue housing.

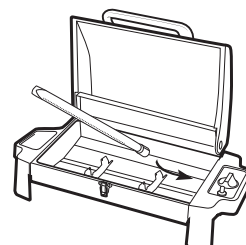


3. Clean the venturi tube with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #18270).

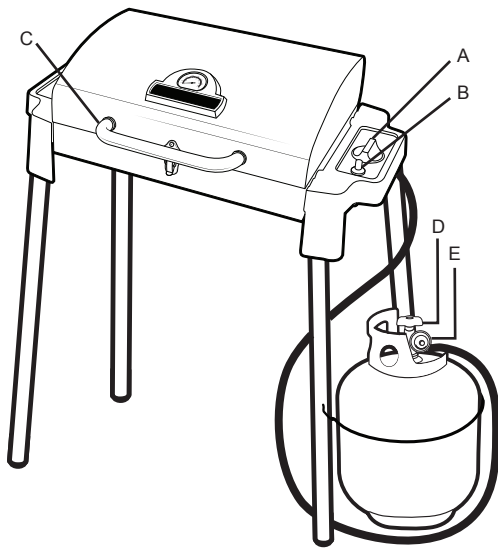


TUBE BURNER SPIDER WEB VENTURI TUBE

4. Lower the burner into position in the barbecue housing, making sure that the venturi tube is correctly aligned and fitted on the orifice.



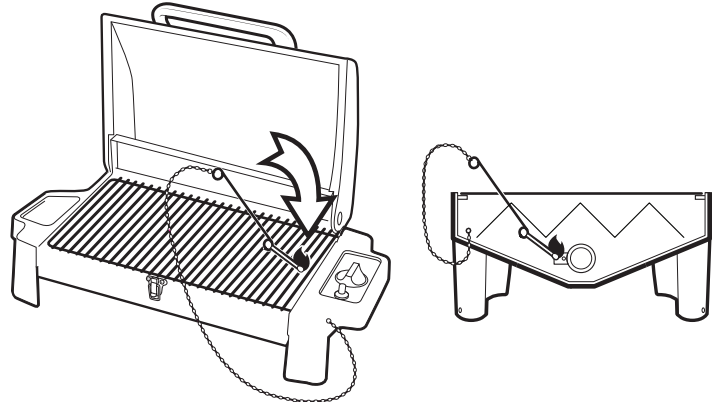
LIGHTING



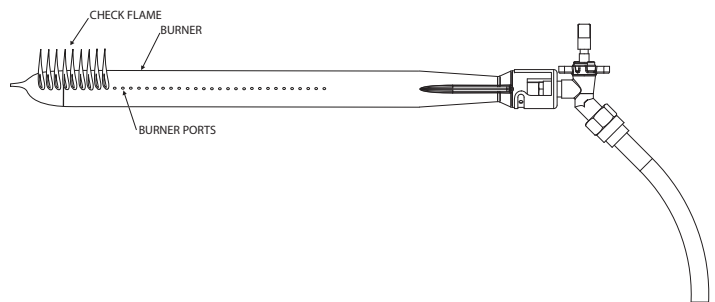
- A. MAIN BURNER CONTROL
B. IGNITOR
C. HANDLE
D. CYLINDER VALVE
E. REGULATOR

1. The appliance must be assembled as per the assembly instructions.
2. Check that your gas cylinder is full and properly connected to the regulator.
3. Check that there are no gas leaks in the gas supply system. See "Leak Testing".
4. Check that the venturi tube is properly located over the gas valve orifice (see figure - step 10).
5. Check that Burner Ignition wire is connected.
6. Read carefully all instructions contained on the information plate attached to the barbecue.
7. **WARNING: Open lid before lighting.**
8. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.
9. Push and turn control knob to "HIGH". Push the ignitor button several times to light, or match light. Burner should ignite within 5 seconds.

Note: To light burner with a match follow steps 1 thru 8 above. Insert lighted match through the cooking grid using match stick holder. Push and turn control knob to "HIGH". Burner should ignite within 5 seconds.



10. CAUTION - Check your barbecue after lighting.



All the ports on the burner should show a 2.5cm flame on "HIGH" setting.

If any of the following symptoms occur there is probably a blockage in the venturi tube. Shut off gas at once and clean the venturi tube. See "Venturi Tube".

1. You smell gas.
2. If a flashback fire occurs.
3. Your barbecue heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

1. Push and turn control knob to "OFF". Wait 5 minutes, then try again.
2. If the burner will not light, consult "Trouble Shooting Guide". If problem cannot be resolved, do not attempt to operate the appliance; contact your dealer or approved service centre.

SHUT DOWN

1. Turn off cylinder valve.
2. Turn control knobs to "OFF".

OPERATION

Burn-off. Before cooking on your gas barbecue for the first time, burn off the barbecue to rid it of any odours or foreign matter as follows:

Remove cooking grid and wash in mild soap and water. Ignite the burner. Close the lid and operate the barbecue for **20 minutes** with the control knob set at “MEDIUM/HIGH”. Turn the gas off at the source. Turn the control knob to “OFF”. Let the appliance cool down, replace the grid. You are now ready to use the appliance.

Preheating. When grilling, preheat the barbecue on “MEDIUM/HIGH” with the lid closed for ten minutes. Reduce heat as appropriate for what you are grilling. Scrub grid with a wire grill brush and brush or spray the grid with vegetable or olive oil to prevent food from sticking.

Lid Position. The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the barbecue cooks faster, uses less gas, and controls the temperature best with the lid closed. A closed lid also imparts a smokier flavor to meat cooked directly on the grid, and is essential for smoke and convection cooking.

Vaporization Systems. Your gas grill is designed for use with a vaporization system (included). Do not use lava rock, ceramic briquets or any other vaporization system other than the one that came with the barbecue.

COOKING TEMPERATURES

“HIGH” Setting will produce temperatures at the cooking grid of approximately 600-650°F (320 - 340°C). Use this setting only for fast warm-up and for burning food residue from the cooking grid after the cookout is over. This setting is also ideal for quickly searing steaks before reducing temperature. Rarely, if ever, do you use the “HIGH” setting for extended cooking.

“MEDIUM/HIGH” Setting will produce temperatures at the cooking grid of approximately 550°F (290°C). Use this setting for warm-up and for grilling steaks and chops.

“MEDIUM” Setting will produce temperatures inside the barbecue of approximately 450°F (230°C) with the lid down. Use this setting for most grilling of chicken, burgers, vegetables and for roasting, and baking.

“LOW” Setting will produce temperatures inside the barbecue of approximately 310-350°F (155-175°C). Use this setting for all smoke cooking, large cuts of meat, delicate fish, and for dough and pastry such as pizza and quesadillas.

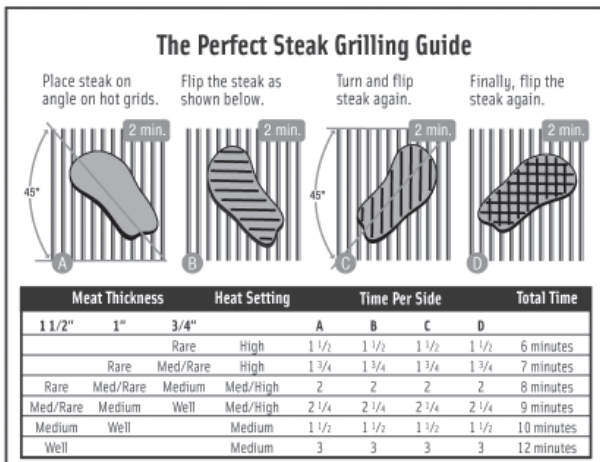
These temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind present.

COOKING TECHNIQUES

DIRECT GRILLING

The direct grilling method involves cooking the food on a grid directly over the flame. Direct grilling is the most popular method for most single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs and vegetables.

1. Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid. If basting with sauces, they should be applied the last 2-4 minutes of grilling to avoid burning.
2. Organize the area around the barbecue to include forks, tongs, oven mitts, sauces and seasonings, to allow you to stay in the vicinity of the barbecue while cooking.
3. Bring meat to room temperature just prior to grilling. Trim excess fat from meat to minimize the "flare-ups" that are caused by dripping grease.
4. Pre-heat the barbecue to the desired temperature with the cover closed.
5. Coat the grid with vegetable or olive oil to prevent food from sticking to the grid.
6. Hold the salt when cooking meats on the barbecue. The meat will stay juicier if the salt is added after cooking.
7. To prevent steaks from "drying out", use tongs rather than a fork and start on "MEDIUM/HIGH" to sear the meat and seal the juices in. Reduce the heat and extend cooking times when grilling thicker cuts of meat.
8. Learn to test when the meat is done by time and feel. The meat firms up as it cooks. When the meat is soft it is rare. When it is firm, it is well done.
9. Follow the perfect steak grilling guide for most meat, fish, poultry and vegetables.



DIRECT GRILLING GUIDE

	1" THICKNESS	HEAT SETTING	TIME PER SIDE	TOTAL TIME
CHICKEN	MED / WELL	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
CHICKEN WINGS	MED / WELL	MED / LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGER	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGERS 3/4" FROZEN	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FISH FILLET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
LOBSTER TAILS SPLIT	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.

MEAT TEMPERATURE GUIDE

	RARE	MED.	WELL
BEEF / LAMB / VEAL	130°F / 55 °C	145°F / 63 °C	160°F / 70 °C
PORK		150°F / 65 °C	170°F / 77 °C
POULTRY			170°F / 77 °C

MAINTENANCE

PERIODIC MAINTENANCE

After you have finished, prepare for the next cookout by burning off any residue of food from the grid and vaporizer in the following manner:

Cooking Grid

Remove all food from the grid, turn the control knob to “HIGH”, and operate the barbecue with the lid closed for 5 to 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to “OFF”, then the control knobs to “OFF”.

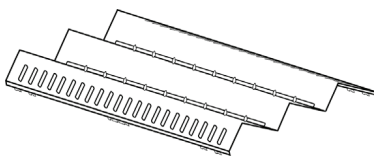
Use a long-handled stainless steel wire brush to clean the grid. Remember that the barbecue is hot, so wear kitchen mitts or use a pot-holder to handle the brush.

You do not have to wash the grid after each cookout, but if you wish to do so, use a mild soap and water solution, then rinse them thoroughly. Never use a commercial oven cleaner.

Porcelain Coating - Most OMC cooking grids are coated with a durable porcelain enamel to assist in cleaning and reduce the tendency of food from sticking to the grid. This is essentially a glass coating. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the grid. If some rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat the grid with cooking oil.

Flav-R-Wave

If any residue begins to accumulate on the Flav-R-Wave, remove cooking grid and scrape excess residue with back of barbecue brush.



Grease Tray

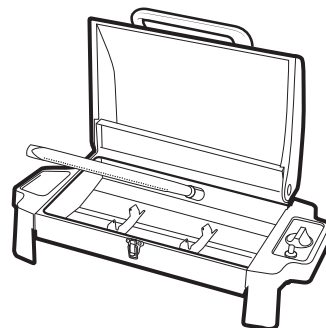
The grease tray is located on the bottom of the cooking oven immediately below the hole through which grease will drain. The grease tray should be checked and cleaned regularly to prevent grease from overflowing onto your patio.

General Cleaning

When the barbecue is cold, remove the grid. Cover three quarters of the cooking grid with aluminum foil, shiny side down. Ignite the burner; operate the barbecue on “HIGH” with the lid closed for 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to “OFF”, turn the control knob to “OFF”. When the barbecue is cool, remove the foil and grid. Scrape the vaporizer clean and remove, then clean the interior of the bottom oven by scraping the sides and vacuuming.

ANNUAL MAINTENANCE

To ensure safe and efficient performance, the following components should be inspected and cleaned at least once per year or after any period of storage exceeding one month. For a thorough cleaning of your barbecue: clean grid, and Flav-R-Wave as indicated. When barbecue is cool, remove grid and Flav-R-Wave, and proceed as follows.



Burner

Remove burner and inspect for cracks and deterioration. Clean venturi tube using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages caused by spiders or insects. See “Venturi Tube”.

While burner is removed, clean interior of bottom oven by scraping the sides and vacuuming.

Hose

Inspect and replace if necessary. See “Hose and Regulator”.

Side Shelves

Wash with soap and water.

Exterior Finish

Rusting is a natural oxidation process and may appear on cast-iron and steel parts. Rust will not affect short term performance of your grill. Weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a tan color. This is discoloration and is not considered a manufacturing defect.

Replacement Parts

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control valves, do not attempt repair. See your dealer, approved service centre, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original OMC replacement parts.

Leak Test

After reconnecting gas cylinder, be sure to check for leaks. See “Leak Testing.”

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
SMELL OF GAS	SHUT OFF GAS CYLINDER VALVE AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.	
Leak detected at cylinder, regulator or other connection.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulator fitting loose. 2. Gas leak in hose/regulator or control valves. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tighten fitting and "Leak Test". Pg.6 2. See authorized service centre.
Flame flashback beneath control panel.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes". Pg.6
Burner will not light.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of LP Gas. 2. Ignitor wire(s) not connected. 3. Ignitor electrode misaligned on burner. 4. Ignitor malfunction. 5. Regulator is not fully connected to the cylinder valve. 6. Burner valve left open while cylinder valve was opened causing excess flow device to activate. 7. A leak in the system causing the excess flow device to activate. 8. Venturi blocked. 9. Venturi not aligned with valve orifice. 10. Orifice blocked. 11. Hose is twisted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Connect both main burner and side burner electrode wires. 3. Realign electrode. 4. Use "Manual Lighting" Procedure. 5. Tighten the regulator hand wheel. 6. Close burner and cylinder valves. Open cylinder valve slowly, then open burner valve to light. 7. Leak test connections to determine loose fitting. Tighten fitting. Leak test system. 8. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes". 9. Realign venturi to orifice. See "Venturi Tubes". 10. Remove burner, clean orifice with a pin or fine wire. Do not attempt to drill orifice. 11. Straighten hose. Keep away from bottom casting.
Decreasing heat, "popping sound".	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of LP Gas. 2. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
Hot spots on cooking surface.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
"Flare-ups" or grease fires.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excessive grease buildup. 2. Excessive heat. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See "Maintenance". 2. Turn burner controls to a lower setting.
Humming noise from regulator.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cylinder valve turned on too quickly. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn cylinder valve on slowly.
Yellow Flame.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Some yellow flame is normal. If it becomes excessive the venturi may be blocked. 2. Burner ports blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes". 2. Remove burner & clean with soft bristle brush.
Inside of lid appears to be peeling.	<ol style="list-style-type: none"> 1. This is a build up of grease. The inside of the lid is not painted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean with stiff bristle brush or scraper.

WARRANTY

The OMC Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use. In Canada & the United States replacement is FOB Factory. In all other countries replacement is FOB OMC Distributor. (Consult your Dealer for name of OMC Distributor).

All other costs are the responsibility of the owner.

This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED

Stainless Steel Lid & Porcelain Cook Box		5 years
Burner	Main Burner	5 years
All Remaining Parts	Excluding Tank	2 years

WHAT IS NOT COVERED

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tube, as set out in the owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere. Shipping or transportation costs. Removal or re-installation costs. Labor costs for installation and repair. Cost of service calls. Liability for indirect, or consequential damages.

REPLACEMENT PARTS

"Genuine OMC Gas Barbecue Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

BURNERS

The life of OMC burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance.

PORCELAIN COOKING GRID

Some OMC cook boxes and cooking grids are coated with a durable porcelain enamel. Porcelain is essentially a glass coating. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the part. These parts are not warranted against chipping or rusting. If some rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat with cooking oil.

VAPORIZATION SYSTEMS

OMC Gas Grills are designed for use with Flav-R-Wave vaporization systems. Use of any other product will nullify the warranty.

FLAV-R-WAVE

The Flav-R-Wave is warranted against defects in materials or rust through for a period of 2 years from date of purchase. Surface rust will not affect the performance of the Flav-R-Wave and is not covered by the warranty. If rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat with cooking oil.

LP GAS CYLINDER

OMC does not manufacture LP Gas Cylinders. The LP Gas Cylinder manufacturer is responsible for the materials, workmanship and performance of the cylinder. If the cylinder has a defect, malfunctions, or you have a question regarding the cylinder, contact your dealer or the cylinder manufacturer.

WARRANTY CLAIMS

All warranty is handled directly by OMC. Parts must be returned to OMC Warranty Department, shipping charges prepaid, accompanied by Model #, Serial #, and if your grill is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, OMC will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty. On receipt of letter or fax (not by phone) OMC may at its option not require part or parts to be returned.

Name		Model #	
Address		Date of purchase	
City, State/Province		Name of dealer	
Postal/Zip Code		Part # (see assembly manual)	
E-mail Address			
Phone #		Fax #	
Problem			

GARANTIE

Votre garantie OMC entre en vigueur à la date d'achat et se limite aux réparations et remplacements de pièces défectueuses, s'il est assemblé et utilisé selon les instructions qui l'accompagnent, sous utilisation domestique seulement. Au Canada le remplacement sera fait FAB Kitchener. Dans tout autre pays, le remplacement sera fait FAB du distributeur OMC de votre région. (communiquer avec votre détaillant pour le nom de votre distributeur OMC). Tout autre coût sera la responsabilité du propriétaire. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur initial indiqué sur l'enregistrement de la garantie. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits vendus au détail, dans le pays où il a été acheté (En vertu des différences de gaz d'un pays à l'autre, les soupapes, les orifices et le régulateur peuvent varier).

LA GARANTIE INCLUS

Couvercle en acier inoxydable et cuivre	À l'exception de la peinture	5 ans
Brûleurs	Brûleur	5 ans
Toutes les autres pièces	À l'exception de la bonne propane	2 ans

EXCLUSION DES LA COUVERTURE DE LA

GARANTIE :

Cette garantie ne couvre pas les défaillances ou les difficultés de fonctionnement causées par les situations suivante : un accident, abus, mauvais usage, modifications, vandalisme, installation incorrecte, entretien et service incorrects, ou manquements au niveau de l'entretien normal et habituel, y compris mais non-limité aux dommages causés par les insectes dans les tubes venturis, tel qu'indiqué dans le manuel de l'utilisateur. La détérioration ou les dommages causés par les tempêtes, compris la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, et la décoloration causée par l'exposition directe aux produits chimiques (ou à ceux de l'air environnant), ne

RÉCLAMATION DE GARANTIE

Toutes les garanties sont gérées directement par OMC. Les pièces doivent être retournées, port-payé et accompagnées de la preuve d'achat (si votre barbecue n'est pas déjà enregistré), du numéro de modèle et de série, au service de garantie OMC. Si, après inspection, la pièce est jugée défectueuse, OMC la remplacera en accord avec les termes de garantie décrits ci-dessus. Dans le cas d'une lettre ou d'un fax (non pas par téléphone), OMC décidera si la ou les pièces doivent leur être retournées.

Nom	N° de modèle	
Adresse	N° de série	
Ville, État/Province	Date d'achat	
Code postal	Nom du détaillant	
N° téléphone	N° pièce (voir manuel d'assemblage)	
N° télécopieur		
Problème		

BRÛLEUR

sont pas couverts sous cette garantie. Les frais de transport. Les coûts de démontage ou de réinstallation. Le coût de main d'œuvre pour installation ou réparations. Les frais de service liés à la réparation à domicile. Responsabilité pour les dommages indirects. La durée de vie des brûleurs OMC (en acier inoxydable) dépend presque entièrement de leur bon usage, entretien et nettoyage. Cette garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou entretien.

GRILLES DE CUISSON EN PORCELAINE

Le cuivre émaillé en porcelaine et la plupart des grilles de cuisson OMC sont recouvertes d'un solide émail de porcelaine. La porcelaine est essentiellement une couche de vitre. On risque d'écailier la couche si elle n'est pas manipulée avec soin. Toutefois, ceci n'aura pas d'effet sur l'emploi ou le fonctionnement des grilles. Si vous apercevez de la rouille, enlevez-la avec un tampon à récurer et enduisez la grille d'huile de cuisson.

SYSTÈMES DE VAPORISATION

Les barbecues au gaz d'OMC sont conçus pour être utilisés avec des briquettes en céramique ou les systèmes de vaporisation. Cette garantie sera nulle si un autre produit était utilisé.

BONBONNE DE PROPANE

OMC ne fabrique pas de bonnes pour barbecues au gaz. Le fabricant de la bonne est responsable des matériaux, de la fabrication et de la performance de la bonne. Si la bonne est défectueuse, a un vice de fabrication ou vous avez des questions, communiquez avec votre détaillant ou le fabricant de la bonne.

LOCALISATION DE PANNES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ		FERMER IMMÉDIATEMENT LE ROBINET DE LA BONNE DE PROPANE. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'À CE QUE LA FUITE SOIT SCÉLÉE.
Fuite détectée à la bonne, au régulateur ou autre connexion.	1. La raccord du régulateur lâche. 2. Fuite de gaz dans le tuyau, le régulateur ou dans la vanne de régulation.	1. Serrer de nouveau et vérifier s'il y a des fuites. 2. Voir centre de service autorisé.
Il y a un retour de flammes sous le panneau de contrôle.	1. Venturi bloqué.	1. Enlever le brûleur, nettoyer les tubes venturi, voir « nettoyage & entretien ».
Les brûleurs ne s'allument pas.	1. Manque de propane 2. Fils de l'allumeur non connectés. 3. L'électrode de l'allumeur est désaligné du brûleur. 4. Fonctionnement défectueux de l'allumeur. 5. Le régulateur n'est pas complètement connecté à la soupape du réservoir. 6. Le contrôle du brûleur était ouvert lorsque le robinet de la bonne a été ouvert, causant l'activation du limitateur de débit. 7. Une fuite dans le système a causé l'activation de l'appareil pour excès de circulation. 8. Venturi bloqué. 9. Venturi non aligné avec l'orifice de la soupape. 10. Orifice bloqué. 11. Le tuyau est tordu.	1. Enlever le brûleur, nettoyer les tubes venturi, voir « nettoyage & entretien ». 2. Faire remplir la bonne. 3. Aligner de nouveau l'électrode. Voir instructions pour l'assemblage. 4. Suivre la procédure pour « l'allumage manuel ». 5. Serrer la roue du régulateur. 6. Fermer les contrôles des brûleurs et du réservoir. Ouvrir la soupape du réservoir lentement, puis ouvrir le contrôle du brûleur pour allumer. 7. Vérifier s'il y a des fuites aux connexions pour déterminer si elles sont assez serrées. Reserrez. Vérifier s'il y a des fuites. 8. Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi. Voir « nettoyage & entretien ». 9. Aligner de nouveau le venturi à l'orifice. Voir « Tubes Venturi ». 10. Enlever le brûleur et nettoyer l'orifice avec une aiguille ou un fil en métal fin. N'utilisez pas une perceuse. 11. Redresser le tuyau. Eloigner du fond du boîtier.
Chaleur moins intense, crépitements.	1. Manque de propane. 2. Venturi bloqué.	1. Remplir de nouveau le réservoir de gaz LP. 2. Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir « nettoyage & entretien ».
"Sections chaudes" sur la surface de cuisson.	1. Venturi bloqué.	1. Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir « Tubes Venturi ».
Flambées ou feu de graisse.	1. Accumulation excessive de graisse sur les briquettes. 2. Chaleur excessive.	1. Nettoyer les briquettes. Voir « Entretien ». 2. Tourner le contrôle du brûleur à un réglage plus bas ou lever la grille de cuisson à la position supérieure (grilles à deux positions seulement).
Vrombissement du régulateur.	1. Robinet de la bonne ouvert trop rapidement.	1. Tourner le robinet plus lentement.
Flamme jaune.	1. Un peu de flamme jaune est normal. Si c'est en quantité excessive, il est possible que le venturi soit bloqué. 2. Orifice du brûleur bloqué.	1. Enlever le brûleur, nettoyer le venturi. Voir « Tubes Venturi ». 2. Enlever le brûleur et nettoyer avec une brosse à poils doux.
L'intérieur du couvercle semble peler.	1. C'est une accumulation de graisse, et non pas une défectuosité de la peinture.	1. Nettoyer avec une brosse rigide ou un grattoir.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Après la cuisson, préparez votre prochaine grillade en brûlant les restes de nourriture sur la grille et le vaporizer, de la façon suivante :

Grilles pour cuisson

Enlever toute la nourriture des grilles, tourner les boutons de réglage à « HIGH » et faire fonctionner le barbecue avec le couvercle fermé de 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée. Tourner le robinet de la bonne de propane à « OFF » et ensuite, les boutons de contrôle à « OFF ».

Utiliser une brosse à long manche avec fils en laiton pour nettoyer les grilles. Ne pas oublier que le grill est chaud, alors porter des mitaines à four pour tenir la brosse. Il n'est pas nécessaire de laver les grilles après chaque grillade, mais si vous le voulez, utiliser une solution d'eau savonneuse douce, puis rincez-les bien. Ne jamais utiliser de nettoyeur commercial pour fours.

Flav-R-Wave

Si quelques résidus

commencent à

s'accumuler sur le

vaporizer, enlever les

grilles de cuisson et

gratter l'excès avec

l'arrière de votre brosse

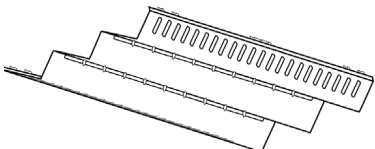
à barbecue.

Porte-contenant à graisse

Le porte-contenant à graisse est situé sous le foyer, juste en-dehors de l'orifice où la graisse s'écoule. Le contenant à graisse n'est pas fourni. Il suffit d'enclencher ce contenant en place. Le contenant à graisse doit être vérifié et remplacé périodiquement pour empêcher la graisse de déborder sur votre terrasse.

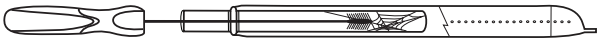
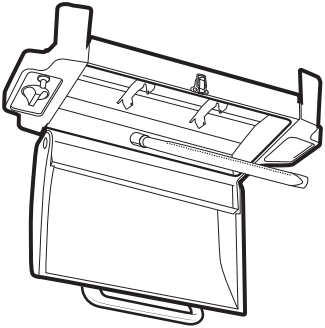
Nettoyage Général

Retirez les grilles lorsque le barbecue est refroidi. Recouvrir le vaporizer, au trois quarts avec du papier d'aluminium, côté luisant vers le bas. Allumez les brûleurs et , avec le couvercle fermé, faites fonctionner le barbecue à haute température pour 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il arrête de faire de la fumée. Fermez le robinet de la bonne et ensuite les boutons de contrôle. Lorsque le barbecue est refroidi, enlevez le papier d'aluminium, le vaporizer, grattez les côtés et passez l'aspirateur dans le fond du boîtier.



ENTRETIEN ANNUEL

Pour assurer une performance efficace et sécuritaire, cet appareil doit être inspecté et nettoyé au moins une fois par année ou après une période d'entreposage de plus d'un mois.



Brûleur

Enlever le brûleur et examiner pour des fissures ou une détérioration.

Nettoyer les tubes venturi à l'aide d'un cure-pipe ou d'une brosse venturi pour éliminer les obstructions causées par les araignées ou insectes. Voir "Tubes Venturi".

Pendant que le brûleur est enlevé, nettoyer le fond du boîtier. Les dépôts durs peuvent être enlevés avec une brosse métallique et les surfaces lavées avec de l'eau savonneuse.

Tuyau

Examiner et remplacer si nécessaire. Voir "Tuyau et Régulateur".

Tablettes modulaire

Laver avec de l'eau savonneuse.

Finl extérieur

Le rouillement est un processus normal d'oxydation et peut apparaître sur des pièces de fonte et d'acier. La rouille n'affectera pas la performance de votre grill à court terme. Le temps et la chaleur extrême peut faire tourner un couvercle d'acier inoxydable une couleur de bronzage. C'est décoloration et on ne le considère pas un défaut de fabrication.

Pièces de rechange

Si un problème se présente avec le régulateur, le tuyau, le brûleur, ou les valves du panneau de contrôle, n'essayez pas de les réparer. Pour la réparation ou pour des pièces de rechange consulter votre marchand, un Centre de service autorisé ou contacter l'usine de fabrication. Pour une performance optimale, n'utilisez que des pièces de rechange OMC originales.

Contrôle des fuites

Après avoir branché la bonne, vérifier qu'il n'y a pas de fuites. Voir « contrôle des fuites ».

GUIDE DE CUISSON SUR LA GRILLE

VIANDE	GROSSEUR/ POIDS	TEMP	SAIG- NANT	BIEN CUIT
HAMBURGER	PETITS	BASSE/ MOY	12 -	14 MIN
BIFTECKS	ÉPAISSEUR 1"	MOY	8 -	12 MIN
BIFTECKS	ÉPAISSEUR 1½"	MOY	16 -	24 MIN
CÔTELETTE D'AGNEAU	ÉPAISSEUR 1"	BASSE/ MOY	15 -	25 MIN
CÔTELETTE DE PORC	ÉPAISSEUR 1½"	BASSE/ MOY	25 -	30 MIN
CÔTES LEVÉES	ENTIÈRES	BASSE	40 -	60 MIN
AILES DE POULET	ENTIÈRES	BASSE	25 -	35 MIN
POTRINE DE POULET	ENTIÈRES	BASSE	30 -	45 MIN
FILET DE POISSON	ÉPAISSEUR 1½"	BASSE/ MOY	15 -	20 MIN
HOMARD (FENDU)	ENT. OU QUEUE	BASSE	15 -	20 MIN

CUISSON À CONVECTION (INDIRECTE)

C'est une méthode qui est idéale pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec ou sans tournebrotte. La cuisson s'effectue grâce à l'air chaud qui circule autour des aliments.

CUISSON À BRÛLEUR ARRIÈRE

1. Le tournebrotte peut accommoder jusqu'à 7 kg (15 lbs) de viande avec le facteur de limitation de l'espace libre de rotation. Pour de meilleurs résultats, la viande doit être distribuée à la longueur de la broche et centrée à la ligne centrale de la broche pour éliminer une condition déséquilibrée.
2. Le tournebrotte peut être utilisé en combinaison avec les grilles de cuisson si l'espace le permet. Dans ce cas, placer la viande le plus près de la poignée de la broche afin de faciliter le maniement.
3. Bien attacher la viande sur la broche avant de la placer sur le grill. Pour la volaille, attacher les ailes et les pattes soigneusement pour éviter les blessures.

CUISSON À BRÛLEUR ARRIÈRE

Certains modèles comprennent un brûleur arrière infra-rouge pour cuisson à tournebrotte. La méthode de cuisson à tournebrotte est idéale pour cuire les rôtis et la volaille. Avec la source de chaleur située derrière la nourriture, il n'y a pas de chance d'avoir le repas brûlé ou gâté par les "flambées" causées par la graisse. Cuissez avec confiance, sachant que vous aurez toujours les meilleurs résultats. Un plat ou une lèchefrite, placés sous la broche retiendra les jus pour arroser ou pour préparer une sauce. Pour faire fonctionner votre brûleur arrière infra-rouge, suivez les directions d'allumage à la page 6.

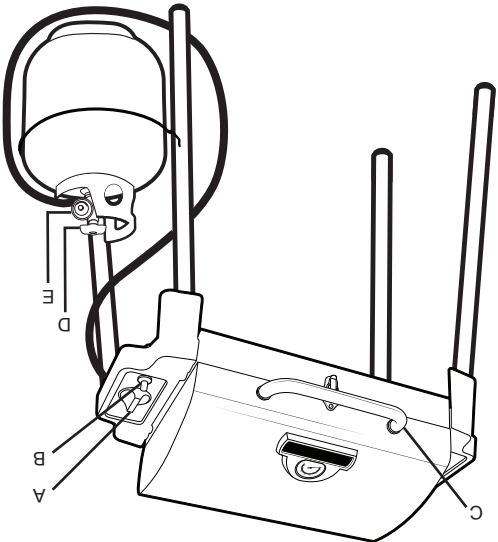
BRÛLEUR ARRIÈRE INFRA-ROUGE

GUIDE DE CUISSON À BRÛLEUR ARRIÈRE/À CONVECTION			
RÔTI DE BOEUF	3-6 LB	MOY/BASSE	2 - 4 HRS
RÔTI DE BOEUF	6-10 LB	MOY/BASSE	3 - 5 HRS
RÔTI DE PORC	2-5 LB	MOY/BASSE	2 - 4 HRS
RÔTI DE PORC	6-10 LB	MOY/BASSE	3 - 5 HRS
DINDE OU POULET	2-5 LB	MOY/BASSE	2 - 4 HRS
DINDE OU POULET	5-10 LB	MOY/BASSE	3 - 5 HRS

4. Dans la plupart des cas la cuisson au tournebrotte est meilleure avec le couvercle fermé et la chaleur réduite. Avant de placer la viande sur le grill, arroser la viande avec de l'huile végétale ce qui accroîtra le brunissement à l'extérieur de la viande.
6. Dans la plupart des applications de cuisson à tournebrotte, une lèchefrite est suggérée pour tenir la graisse. Placer la lèchefrite sur les briquettes, sous le milieu de la nourriture. Mettre d'une demie à un pouce d'eau dans la lèchefrite. Du jus de fruit, du vin ou une marinade peuvent aussi être ajoutés pour améliorer la saveur. Ne pas laisser la lèchefrite sécher. Pour cuisson sans lèchefrite, prendre attention pour éviter risque de feu de graisse.
7. Porter des mitaines à four en manipulant la broche ou en travaillant autour du grill pour éviter de se blesser.
8. Avant d'enlever la graisse du lèchefrite, fermer le grill et le laisser refroidir. La graisse non-végétale est très inflammable et doit être manipulée avec soin pour éviter de se blesser.

Pour de meilleurs résultats utiliser un thermomètre à viandes.

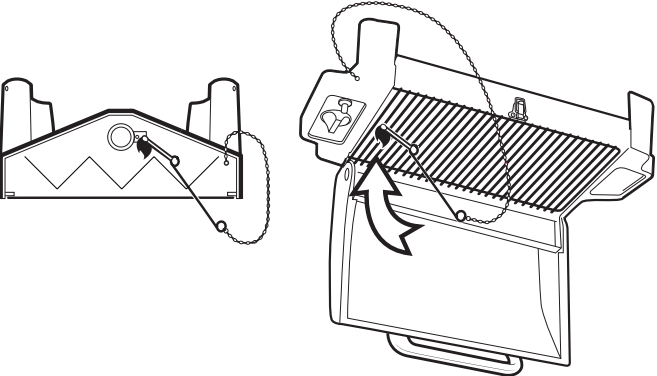
GUIDE DE TEMPÉRATURE POUR VIANDES ET VOLAILLES			
SAIGNANT	MOYEN	BIEN CUIT	
Bœuf/Ag-NEAU/VEAU	130°F / 55°C	145°F / 63°C	160°F / 70°C
PORC		150°F / 65°C	170°F / 77°C
VOLAILLES			170°F / 77°C



- A. COMMANDE PRINCIPALE
- B. ALLUMEUR
- C. SOUPAPE DE LA BONBONNE
- D. RÉGULATEUR
- E. POIGNÉE

1. L'appareil doit être entièrement assemblé selon les instructions détaillées d'assemblage.
2. S'assurer que la bonbonne de gaz est pleine et bien connectée au régulateur.
3. S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir « Contrôle des fuites »
4. S'assurer que les tubes venturi sont placés correctement au-dessus des orifices des soupapes de gaz des brûleurs. (Étape N° 10)
5. S'assurer que les fils pour allumer le brûleur principal et le brûleur latéral sont connectés.
6. Lire attentivement toutes les instructions figurant sur la fiche de renseignements du barbecue
7. **AVERTISSEMENT : Ouvrir le couvercle avant l'allumage.**
8. Placer les boutons de réglage à la position d'arrêt, "OFF", et ouvrir le robinet de gaz de la bonbonne.
9. Pousser l'un des deux boutons de réglage et tourner au réglage maximum « HIGH ». Appuyer (ou tourner) 3 ou 4 fois sur le bouton d'allumage ou allumer avec une allumette. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 prochaines secondes.

Remarque : Allumage à l'allumette Suivre les étapes 1 à 8 ci-dessus. Insérer une allumette allumée dans l'orifice d'allumage situé en bas à droite du boîtier. Pousser le bouton de réglage de droite à "HIGH". Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 prochaines secondes. Après avoir allumé le brûleur droit, pousser le bouton de réglage de gauche à "HIGH". Le brûleur s'allumera automatiquement.



10. Attention – Vérifiez votre barbecue une fois allumé.



Les flammes provenant des orifices du brûleur devraient mesurer environ 2,5 cm de hauteur au réglage maximum « HIGH ».

- Si l'un des problèmes suivants se produit, les tubes venturi sont probablement bloqués. Fermer le gaz immédiatement et nettoyer les tubes venturi. Voir "Tubes Venturi".
1. Une odeur de gaz.
 2. Un retour de flamme se produit.
 3. Le barbecue ne cuit pas uniformément.
 4. Les brûleurs émettent des crépitements.

SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS :

1. Pousser et tourner le bouton de réglage à la position d'arrêt "OFF". Attendre 5 minutes, puis essayer de nouveau avec le bouton de réglage de droite ou avec les deux boutons de réglage tournés à chaleur moyenne « Medium ».
 2. Si un brûleur ne s'allume pas, consulter la section « Localisation de Pannes » du manuel. Si le problème ne peut pas être résolu, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil; contacter votre détaillant ou un centre de service autorisé.
- FERMETURE**
1. Fermer le robinet de la bonbonne à « OFF ».
 2. Tourner les boutons de réglage du panneau de contrôle à « OFF ».

CONTRÔLE DES FUITES

Toutes les connexions fabriquées en usine ont été testées pour des fuites de gaz. Toutefois, à l'expédition et à la manutention un raccord pourrait s'être desserré.

MESURES DE PRÉCAUTION:

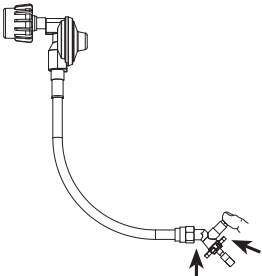
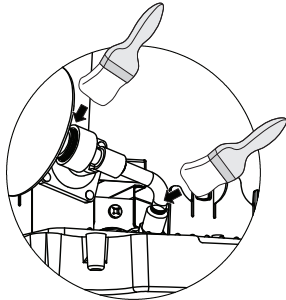
- * VÉRIFIER TOUTES LES CONNEXIONS POUR FUITES AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE AU GAZ.
- * VÉRIFIER LA SOUPAPE DE LA BONNE POUR DES FUITES POSSIBLES À CHAQUE REMPLISSAGE.
- * VÉRIFIER POUR DES FUITES DE GAZ POSSIBLES À CHAQUE FOIS QU'UN RACCORD DE GAZ EST DÉBRANCHÉ ET REBRANCHÉ.
- * NE PAS FUMER !
- * NE JAMAIS TESTER LES FUITES DE GAZ EN TENANT UNE ALLUMETTE ALLUMÉE OU AUTRE SOURCE DE FLAMME.
- * LE TEST DE FUITES DE GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ À L'EXTÉRIEUR.

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ:

1. Éteindre toutes flammes ou cigarettes dans les environs.
2. S'assurer que les soupapes de la bonbonne et de l'appareil sont fermées.
3. Connecter la bonbonne de propane. Voir « Installation ».
4. Préparer une solution savonneuse (quantités égales d'eau et de détergent liquide pour la vaisselle).
5. Ouvrir lentement le robinet de la bonbonne pleine.
6. À l'aide d'un pinceau, brosser chaque raccord avec la solution savonneuse.
- a. Le raccordement du détendeur à la bouteille de propane.
- b. Les raccordement du robinet au détendeur.
7. Une fuite est identifiée par un flux de bulles de la zone de la fuite.
8. Si une fuite est détectée, fermer le robinet d'arrêt de la bonbonne, resserrer la connexion et retester. (Étape N° 5).
9. Si la fuite persiste, communiquez avec votre détaillant de barbecues pour assistance. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.



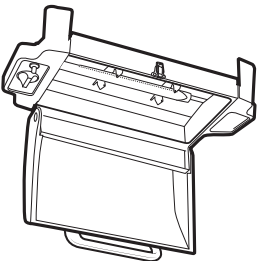
Raccordement 600



TUBES DE VENTURI

- * GARDER LES TUBES VENTURI PROPRES.
- * Les obstructions causées par les toiles d'araignée et nids d'insectes peuvent causer un feu de retour de flamme.

Même s'il est possible d'allumer le grill, le gaz accumulé dans les conduits peut s'enflammer et incendier les tubes venturi et le tableau de contrôle.



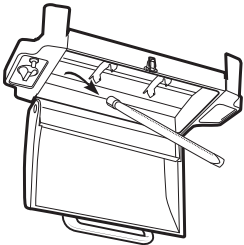
- * Si un feu de retour de flamme a lieu, fermer immédiatement le gaz à la source.

Il est recommandé d'inspecter et de nettoyer les tubes venturi si l'un des problèmes suivants survient :

1. Une odeur de gaz.
2. Le grill n'atteint pas la température désirée.
3. Le grill cuit inégalement.
4. Les brûleurs émettent des crépitements.

INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUBES VENTURI

1. Fermer la source du grill, c.-à-d. le réservoir, ou la conduite d'alimentation de gaz naturel.
2. Lorsque le barbecue est refroidi, enlever le couvercle de la boîte du collecteur et puis soulever (dégager) le brûleur du fond du boîtier.

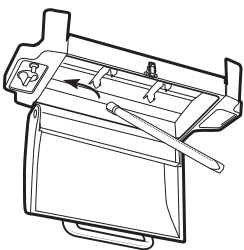


3. Nettoyer les tubes venturi avec une brosse à bouteille ou avec une brosse venturi (Article #18270).



TUBES VENTURI LES TOILE D'ARAINNEE BRULEUR

4. Replacer le brûleur en position au fond du boîtier en vous assurant que les tubes venturi soient correctement alignés et ajustés sur les orifices.



BONBONNE OPD

SYSTÈME DE PRÉVENTION DE TROP-PLEIN

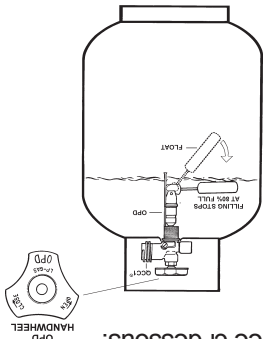
La norme pour les appareils au gaz, ANSI Z21.58/CAN/CSA-1, exige qu'ils doivent être utilisés avec les bonbonnes équipées d'un système de prévention de trop-plein ou "Overfill Prevention Device" (OPD).

L'OPD a été conçu pour réduire la possibilité de remplissage excessif de la bonbonne, diminuant la possibilité qu'une soupape de sûreté dégage du propane brut. Avec l'OPD, la purge et le remplissage sont plus lents. Certains postes de remplissage ont indiqué aux consommateurs que les bonbonnes étaient défectueuses. Ce n'est pas le cas. Il est possible que certains détaillants de propane ne connaissent pas cette nouvelle mesure et son effet sur la purge et le remplissage.

Le système de prévention du trop-plein (OPD) utilisé sur les nouvelles bonbonnes permet d'atteindre une plus grande quantité de BTU et ainsi diminuer le temps requis pour la purge.

IDENTIFICATION

Pour identifier ces bonbonnes, la forme du robinet OPD est standard, telle que démontrée ci-dessous.



Tous les modèles sont équipés d'un tuyau et d'un régulateur avec un raccord pour connexion rapide QCC®-1.

1. Le raccord QCC comprend un appareil magnétique qui limite le débit du gaz si une fuite se développait entre le régulateur et la soupape du barbecue. Ce mécanisme sera activé si le robinet de la bonbonne est ouvert quand les contrôles du barbecue sont déjà ouverts. **Pour empêcher l'activation accidentelle, assurez vous que les contrôles du barbecue sont en position « fermer » avant que le robinet de la bonbonne soit ouvert.**

2. Le raccord QCC incorpore une roue sensible à la chaleur qui fermera le module arrière dans la soupape QCC® du réservoir de la bonbonne s'il détecte des températures entre 240° et 300°F. Si cette situation se produit, ne tentez pas de reconnecter la roue. Désassemblez le tuyau et le régulateur au complet et remplacez-les par de nouvelles pièces.

3. Le régulateur de pression est réglé à l'usine à une pression de 11 po. CE (colonne d'eau). Les accouplements du tuyau et le tuyau sont conformes à la Norme CSA CAN 1.83. Ne tentez pas de les modifier ou de les substituer.

4. Protégez le tuyau des graisses de cuisson, et ne laissez pas le tuyau toucher à aucune surface chaude, y compris le fond du boîtier du barbecue.

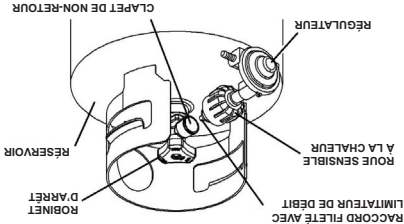
5. Inspecter l'étanchéité du joint dans le raccord QCC à chaque fois que vous remplacez la bonbonne, ou au minimum une fois par année. Remplacez le joint si vous observez des fissures, des faux plis ou des abrasions.

6. Vérifier le tuyau avant chaque utilisation. Si vous observez des fissures, des coupures, des abrasions ou quelque dommage que ce soit, n'utilisez pas l'appareil.
7. Pour une réparation ou le remplacement de l'assemblage régulateur/tuyau, communiquez avec le service à la clientèle au 1-800-265-2150 ou à info@omcbbq.com

RÉSERVOIR DE GAZ

QCC®-1 RACCORD À FERMETURE RAPIDE

- Le système QCC®-1 contient les nouveaux dispositifs de sûreté exigés par la American National Standards Institute (ANSI) et le Conseil canadien des normes.
- * Le gaz circule seulement si une connexion positive est établie.
 - * Un élément thermo-sensible arrête le débit du gaz entre 240° et 300°F.
 - * Lorsque activé, un limitateur de débit, limitera le débit du gaz à 10 pi³/h.



La bonne ne s'est pas vendue avec le barbecue. Procurez-vous une bonne munie du raccord QCC®. Ce raccord est reconnaissable par le filetage extérieur sur son orifice d'alimentation. Les bonnes équipées du raccord QCC® sont disponibles chez votre détaillant de barbecues.

SPÉCIFICATIONS :

1. Toutes les bonnes de gaz propane utilisées avec cet appareil doivent être fabriquées et identifiées tel qu'indiqué dans la norme « LP gaz cylindres » du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) ou de la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 « Boutelles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses », selon le cas.
 2. La bonne utilisée avec cet appareil doit avoir une capacité maximale 20 lbs (9kg). Taille approximative : 18po(46cm) de haut et 12po (31cm) de diamètre.
 3. Toutes les bonnes utilisées avec cet appareil doivent être inspectées à chaque remplissage et doivent être requaillifiés par un magasin de service licencié à la date d'expiration indiquée sur le réservoir (10 ans), conformément aux règlements pour réservoirs de gaz de la CCT (Canada) et du DOT (États-Unis).
 4. Tous les réservoirs utilisés avec cet appareil doivent être munis d'un robinet d'arrêt se raccordant à un robinet de réglage N° 510 pour bonne, comme spécifié par la « Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection » (E.-U.) ANSI/CSA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
- Le système d'alimentation du réservoir doit permettre à la vapeur de s'échapper. Le réservoir doit inclure un rebord pour protéger le robinet d'arrêt. La bonne doit être installée conformément aux instructions d'assemblage. Ne jamais remplir le réservoir à plus de 80%, un incendie causant de sérieuses blessures ou la mort pourrait survenir.
- La bonne doit être munie d'un robinet de sûreté et de décharge directement relié à la phase gazeuse à l'intérieur du réservoir.

4

MANUTENTION :

1. Les règlements gouvernementaux interdisent l'expédition de réservoirs de propane pleins. Il faut donc faire remplir votre nouveau réservoir chez un détaillant de gaz propane.
 2. Un réservoir de gaz plein est sous extrême tension. Toujours manipuler et transporter le réservoir avec soin et s'assurer qu'il soit dans une position verticale. Protégez le robinet d'arrêt pour éviter des dommages accidentels.
 3. Ne pas incliner la bonne lorsque vous la branchez au régulateur. Il faut bien fixer la bonne lors du transport, de l'utilisation ou de l'entreposage.
 4. Si le réservoir est incliné après son branchement au régulateur, il faut fermer le gaz, débrancher le régulateur et le faire vérifier avant de l'utiliser à nouveau.
- ## ENTREPOSAGE :
1. Toujours conserver la bonne de gaz à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
 2. Ne pas entreposer de bonne de gaz en plein soleil ou près d'une source de chaleur.
 3. Si vous désirez ranger l'appareil à l'intérieur, il faut débrancher et enlever la bonne. Installez un bouchon anti-poussière sur votre bonne déconnectée. Ne jamais ranger une bonne pleine à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou tout autre espace clos.
 4. Gardez hors de la portée des enfants.
 5. Si vous laissez la bonne branchée à l'appareil pour l'entreposage, vous devez les ranger à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
- ## FONCTIONNEMENT :
1. Ne jamais brancher votre appareil à une bonne sans utiliser le régulateur fourni et n'utilisez JAMAIS UNE SOURCE DE GAZ PROPANE NON MUNIE D'UN RÉGULATEUR DE PRESSION. Le régulateur de gaz fourni avec l'appareil doit toujours être utilisé.
 2. Toujours effectuer un contrôle de fuites quans vous connectez la bonne au régulateur lorsque vous installez la bonne au barbecue. Voir la section "Contrôle des fuites".
 3. Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il y a une odeur de gaz. Éteindre toute flamme et déterminer la source de l'odeur de propane avant de continuer. Ne pas allumer l'appareil tant que la fuite n'a pas été repérée et réglée.
 4. Toujours fermer le robinet de la bonne quand l'appareil n'est pas utilisé.

INSTALLATION

7. a. Modèles: 800314, 800324

800334, 800814
800824, 800834

besoin d'être employé avec les jambes

b. Cet appareil n'est pas conçu pour être installé sur ou

dans un véhicule récréatif ou un bateau.

c. Ne pas entreposer de bouteille de GLP sous the

barbecue ou à proximité de celui-ci et de toute source

de chaleur. Ne jamais remplir une bouteille de GLP à

plus de 80% de sa capacité: un incendie causant la

mort ou des blessures graves peut se produire.

8. Ne pas bouger l'appareil lorsqu'il est en usage.

9. Prenez des précautions lors de l'usage. Le boyau

connecté à l'appareil du cylindre de réserve peut être un

objet d'accrochage et ceci pourrait renverser le cylindre

et causer des dommages.

10. Ne pas utiliser sur une table excédant 30pces. (76cm)

en hauteur (pour le modèle de table seulement).

11. Utilisations d'alcool, prescription ou non-prescription de

medicaments peuvent diminuer la capacité d'utilisation

et d'assemblage et opération de cette appareil.

12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Garder

les enfants et les animaux loin de cette appareil en tout

temps.

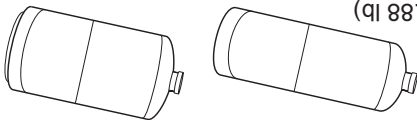
13. Cette appareil n'est pas et ne devrez pas être un appareil

de réchauffement.

RACCORDEMENT 600

Utilisez des bouteilles de propane d'une capacité de
14.1 oz ou 16.4 oz. Vous pouvez trouver ces bouteilles

dans la section matériel de camping, quincaillerie,
plomberie du magasin ou vous effectuez vos achats.



MISE EN GARDE: N'utilisez que des bouteilles

portant la mention « Gaz Propane ».

REMARQUE: Votre grill à gaz est équipé d'un dispositif d'alimentation

par bouteille de gaz conçu pour l'élimination de la vapeur.

En soulevant la bouteille, tenez la poignée la plus proche

de la bouteille de gaz d'un main, enfoncez la bouteille de

propane dans le régulateur et tournez dans le sens de

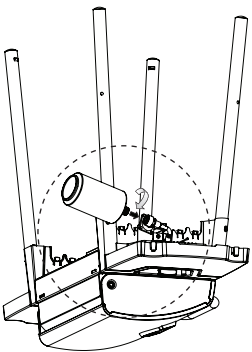
aiguilles d'une montre jusqu'à ce que cela soit serré.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de cle pour

serrer le raccordement. L'utilisation d'une cle risque

d'endommager le raccord du detendeur et d'entraîner

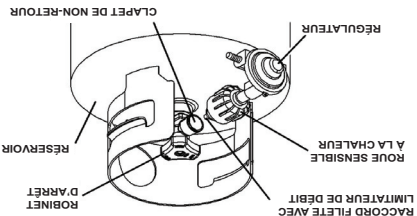
une fuite.



3

RACCORDEMENT QCC®

1. S'assurer que le robinet de la bonne et que
l'appareil sont fermés.



2. Placer la bonne de gaz propane sur le support à

bonne sur la base de l'appareil.

3. Centrez le raccord du régulateur sur le clapet de la

bonne et tenir en place. En utilisant l'autre main, tournez

la roue du régulateur dans le sens des aiguilles d'une

montre jusqu'au bout. **N'utilisez pas d'outils. Serrez**

à la main seulement. En effectuant la connexion,

assurez-vous de placer le régulateur parfaitement

horizontalement avec le clapet de la bonne de

propane, pour assurer un raccord parfait.

4. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite. Voir « Contrôle de fuites ».

5. Voir les instructions d'allumage. **Pour éviter d'activer**

le limiteur de débit, vérifiez que les contrôles du

barbecue sont fermés et ouvrez le robinet de la

bonne lentement. Si le limiteur de débit est activé

accidentellement, fermez le robinet de la bonne et les

contrôles du barbecue, attendez que le limiteur se réajuste,

environ 10 secondes et ouvrez le robinet de la bonne

lentement, et ouvrez ensuite les contrôles du barbecue.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC L'ÉLECTRICITÉ

1. Si vous servez d'un appareil électrique nécessitant une source d'alimentation extérieure, l'accèssoire doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou en l'absence de ceux-ci, conformément aux normes suivantes : (É.-U.) ANSI/NFPA 70 Dernière édition et (Canada) CSA C22.1 Code canadien de l'électricité

2. Ne pas couper ou enlever la broche de masse de la fiche électrique.

3. Tenir le fil électrique et le tuyau d'alimentation de combustible éloignés de toute surface chauffée.

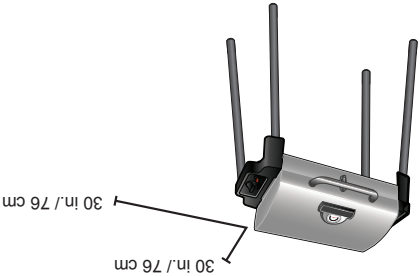
AVERTISSEMENT

Les combustibles qui sont utilisés dans les appareils

qui fonctionnent à l'huile ou au gaz et leurs produits de combustion contiennent des produits chimiques qui, selon des recherches effectuées par l'état de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales et autres anomalies du système reproducteur. "Cet avertissement est émis en vertu de la California Health and Safety Code Sec. 25249.6" 1. Au Canada, cet appareil doit être installé conformément au code local et à la norme CSA applicable :

CSA-B149.1 Code d'installation des appareils au gaz
Gaz naturels et Propane
Aux États-Unis, cet appareil doit être installé conformément au code local et aux normes nationales pertinentes :

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Dernière Édition du Code de Gaz National et des codes locaux, s'il y a lieu
2. L'appareil doit être situé à plus de 76cm/30" de chaque côté et à plus de 76cm/30" à l'arrière de toute surface combustible.



3. **NE PAS UTILISER** cet appareil sous une toiture ou sous un feuillage.
4. Cet appareil est conçu pour être **UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER** dans un garage, une remise, sur un balcon ou autre endroit clos
5. **NE PAS RESTREINDRE** la circulation d'air à l'appareil.
6. Garder les environs de l'appareil libres de matières combustibles, d'essence et de tout liquide et vapeur inflammables.

Votre nouveau barbecue est un appareil sécuritaire et pratique s'il est assemblé et utilisé correctement. Néanmoins, comme avec tous les produits fonctionnant au gaz, certaines mesures de sécurité doivent être observées. L'observation de ces mesures de sécurité pourrait causer des dommages ou blessures. Si vous avez des questions en ce qui concerne l'assemblage ou le fonctionnement, veuillez consulter votre marchand, technicien d'appareils à gaz, votre compagnie distributrice de gaz ou notre service à la clientèle au 800-265-2150.

- DANGER**
1. Fermer l'alimentation de gaz
 2. Éteindre les flammes
 3. Ouvrir le couvercle
 4. Si l'odeur persiste, appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie

- AVERTISSEMENT**
1. **NE PAS** entreposer ou utiliser de liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre appareil électrique.
 2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

- ATTENTION**
- * UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. ET RANGER LA BONBONNE À L'EXTÉRIEUR, DÉTACHER POUR L'ENTREPOSAGE À L'INTÉRIEUR, DÉTACHER NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
 - * PRENEZ LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR TENIR LES JEUNES ENFANTS ÉLOIGNÉS DES SURFACES CHAUFFÉES.
 - * N'ENTREPOSEZ ET N'UTILISEZ JAMAIS D'ESSENCE OU AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE AUTRE APPAREIL FONCTIONNANT AU GAZ.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. Les angles métalliques peuvent être coupants. Utilisez des gants appropriés pour soulever ou déplacer le barbecue. Avant de soulever le barbecue, prenez soin de retirer les tablettes latérales et les grilles de cuisson.

BARBECUE PORTABLE GAZ



MANUEL DE L'UTILISATEUR

UTILISATION AVEC GAZ PROPANE
(GAZ PETROLEUM LIQUIDE) AU CANADA - GAZ PROPANE



ANSI Z21.89a-2008/CSA 1.18a-2008
ANSI Z21.58a-2008/CSA 1.6a-2008
TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	2
INSTALLATION.....	2
RÉSERVOIR DE GAZ.....	4
BONBONNE DE GAZ PROPANE	5
TUBES DE VENTURI.....	6
CONTRÔLE DES FUITES	6
ALLUMAGE	7
FONCTIONNEMENT.....	8
TECHNIQUES DE CUISSON.....	8
ENTRETIEN	10
LOCALISATION DE PANNES	11
GARANTIE.....	12

Veillez noter vos numéros de
modèle et de série ici.

Model Numéro de modèle	_____
Numéro de série	_____
Date d'achat	_____



CE MANUEL D'INSTRUCTION CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES ET NÉCESSAIRE POUR L'ASSEMBLAGE
ET LA SÉCURITÉ DE L'USAGE DE VOTRE APPAREIL
LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE CELUI-CI
SUIVRE TOUS LES AVIS DE PRÉCAUTIONS ET INSTRUCTIONS LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL
CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

